



La Bonne Entente Salloise

Randonnée du 8 Avril 2024.

L'HOSPITALET – PECH REDON – LA VIGIE.

L'HOSPITALET.



Anciennes dénominations.

L'Hospitalet, ferme, au terroir de la Clape — La Bastide des Mezels de Montredon, 1389-1589 (Bibliothèque de Carcassonne, manuscrit 9551, fol.41). — La grange de l'Hospitalet dans la Clape (Compoix de 1576, p. 238). — La métairie et terres de Mr. Malvezy dite l'Hospitalet, paroisse d'Armissan, 1649. (Arch. Municipale de Narbonne, Livre des Iles et terroirs, p. 44). — L'Hospitalet (Carte. Min. Int. XIX^{ème}).

L'Hospitalet appelé également la Grange des Mizels est la propriété des moines de l'Hospice de Narbonne, qui y cultivaient la vigne. Sa vocation naît au XIII^{ème} siècle. Le domaine se fait alors terre d'accueil des Hospices de Narbonne. C'est en 1561, qu'apparaît la première mention du nom Hospitalet. Au cours des siècles, l'Hospitalet changera souvent de propriétaire. C'est en 1991 que le couple Ribourel achète le domaine, restaure le château et développe le vignoble. Redonnant ses lettres de noblesse à ce lieu unique,

L'Hospitalet devient une référence du renouveau Languedocien.

En 2002, Gérard Bertrand, homme de vin et de rugby, réalise son rêve et acquiert un des fleurons du Languedoc. Le Château l'Hospitalet comprend aujourd'hui un vignoble en production de 110 hectares, menés depuis 2013 selon les principes de la viticulture biodynamique et dont le label officiel a été acquis en 2017. A cela s'ajoutent 1000 hectares de garrigues au bord de la Méditerranée. La situation de l'Hospitalet lui confère un ensemble de conditions naturelles, de sol, d'altitude et de climat qui en font un lieu exceptionnel pour la création de grands vins. Le vignoble est complanté en Syrah, Mourvèdre pour les rouges et Bourboulenc, Vermentino, Grenache blanc pour les vins blancs, sur un sol calcaire (barrémien), conquis sur la garrigue environnante. Les vins sont vinifiés dans un chai moderne en cuve inox thermo régulée, puis élevés en fût de chêne dans une cave souterraine (2 000 fûts).

Le Château l'Hospitalet est un hôtel de charme avec un restaurant gastronomique, des boutiques et cave de dégustation.

Tout au long de l'année, le Château s'anime autour des saisons avec des événements devenus incontournables comme le Festival de l'Art de Vivre au Printemps, le célèbre Festival Jazz à l'Hospitalet en été.

PECH REDON : LE TOIT DE LA CLAPE.



Au même titre que l'Œil Doux et d'autres paysages emblématiques et cachés du massif de la Clape, Pech Redon retient l'attention à plus d'un titre.

Origine du nom Pech Redon.

Pech Redon a donné son nom au lieu et plus tard au domaine. Du latin Rotundum, de l'occitan redon/redonde, qui signifie forme ronde. « Montem Rotundum » première mention dans une charte de l'abbaye de La Grasse en 1114. « Ad Montem Rotundum », 1250 et 1324. En 1388, il est fait mention des terres de Pech Redon, dans la Clape, que possèdent les religieuses de l'abbaye des Olieux. Il est fait mention d'une habitation ou d'un établissement : Bastide de Pech Redon, 1325, du latin médiéval bastida, construction en pierre. Puechredon, 1642. Pechredon (métairie), 1682. Peredon, 1760. Pechredon, 1776. Pech Redon, 1846.

Deux buttes témoins appelées **Pech Redon** et **les Gueites**, émergent à plus de 200m d'altitude au milieu de la garrigue de Pech Redon (plateau subhorizontal situé à 150m d'altitude) dont les cuvettes sont occupées par les vignes. Par sa forme caractéristique et son sommet le plus haut de la Clape avec 214m, il s'est vu octroyé des noms particuliers tels que **le coffre** ou **le toit**. A son pied le domaine du même nom dont les premières références à une bastide remontent au XIV^{ème} siècle, et une occupation du territoire dont les traces nous amènent au I^{er} siècle av. JC.

C'est dans ce lieu unique et privilégié au croisement du ruisseau et du chemin, sur une petite éminence surplombant la mare que se trouve les vestiges de la villa d'époque gallo-romaine. Sa première occupation s'est étalée entre le I^{er} siècle av. JC et le II^{ème} siècle ap. JC. Des restes de murs et de *tégulae sont encore visibles sur le site recouvert par une importante végétation. Les premières fouilles ont été effectuées à la fin des années 70 qui ont pu mettre en évidence en particulier un four et une cour intérieure avec un vivier. Une occupation plus récente (III-IV^{ème} siècles) a aussi été trouvée.

**La tegula était dans l'Antiquité une tuile plate qui servait à couvrir les toits, faite ordinairement d'argile cuite au four.*

LES GUEITES.



Les Gueites et le Gaïtés : De Gaita, tour de guet, en occitan Gacha.

Gueite, Gueyte, Gayte qui donnera aussi Gaïté. « Guaitam », 1114. « Las Gachas », 1305, « Portellum de Gachis », 1329. « La morrade et le plan de las Gachas », 1345, « Pech de las Gueytes, les Gaites ».

Les Gueites, butte témoin et le lieu-dit les Gaïtés au sud, plus connu par la Vigie. On y trouvait au XIX^{ème} siècle un poste des Douanes.

CHÂTEAU PECH REDON.



Au cœur du massif de La Clape est édifiée, sur un piédestal rocheux et végétal, le Domaine Pech Redon. Les origines du Château Pech Redon remontent à l'époque romaine (podium rotundum), comme une villa en témoigne. Construit en 1850 par Monsieur Bourbon, agent de change à Paris. Le style dominant est Second Empire. En 1963, Jean Demolombe, négociant en vin à Narbonne achète et rénove le domaine. C'est en 1998 que la famille Bousquet en devient propriétaire et l'exploite.

Lorsqu'en 1988 Christophe Bousquet s'établit sur le vignoble de Pech Redon, sa première décision est de faire de ce lieu unique le premier domaine bio du massif de La Clape. Le vignoble est composé de 30Ha. Soucieux de respecter les sols et l'environnement, les 30 hectares de vignoble du Château Pech-Redon sont passés en « culture raisonnée » dès 1998, puis en Agriculture Biologique certifiée ECOCERT depuis 2005. Les principaux cépages cultivés sont le Grenache et la Syrah pour les vins rouges et le Grenache blanc et le Bourboulenc pour les blancs.

Les vins du Château Pech-Redon.

Puissants, structurés, équilibrés, les vins du Château Pech-Redon ont su conquérir les références de la critique du vin en collectionnant de belles reconnaissances :

- Elu vigneron de l'année par le Guide Hachette en 2018
- Désigné coup de cœur du Languedoc Roussillon dans le guide vert de la revue des Vin de France en 2018.
- Attribution de la note de 92/100 pour la cuvée de rouge La Centaurée par la Revue des Meilleurs Vin de France 2022.

LA VIGIE.



Aujourd'hui, la Vigie, 180 mètres d'altitude, est un poste d'observation et de surveillance des feux pour les pompiers.

P.-H. VIALA.